

## 63 Osteria Contemporanea

### Menù

#### ANTIPASTI

<b>Selezione di salumi e formaggi della tradizione locale (consigliato per 2 persone)</b> <i>(Capocollo di Martina Franca Presidio Slow Food, Guanciale della Valle d'Itria, Filetto lardellato, Spianata dolce o piccante, Caciocavallo podolico del Gargano Presidio Slow, formaggi freschi e semistagionati di mucca, capra, pecora e misti)</i> 🍷	30€
<b>I formaggi del casaro</b> <i>(selezione di formaggi freschi e semistagionati di masseria)</i> 🍷	18€
<b>Crostoni con guanciale della Valle d'Itria</b>	7€
<b>Crostoni vegetariani con crema di melanzane, peperone cornetto e cipolla caramellata</b>	7€
<b>Crostoni con peperoni cornetto, formaggio pecorino fresco e sale affumicato</b>	7€
<b>Millefoglie di melanzane e mozzarella fiordilatte di Andria con sugo di pomodoro fresco e salsa al basilico</b>	11€
<b>Fritto artigianale della casa</b> <i>(crocchette di patate e polpette di melanzane, secondo disponibilità)</i>	7€
<b>Verdure dell'osteria</b> <i>(quattro uscite di ortaggi di stagione)</i>	14€
<b>Burrata di Andria IGP e Capocollo di Martina Franca</b> 🍷	13€
<b>Burrata di Andria IGP con emulsione di pomodoro crudo e crema di basilico</b>	11€
<b>Cozze dell'Osteria</b>	9€

#### PRIMI

<b>Orecchiette dell'Osteria con sugo di Datterino giallo do Torre Guaceto e stracciatella di Andria</b>	15€
<b>Orecchiette dell'Osteria al Primitivo del Salento con ragù bianco di capocollo con finocchietto selvatico e fonduta di Parmigiano Vacche Rosse</b>	16€
<b>Minchiareddhi dell'Osteria con bracioline al sugo di pomodoro</b>	14€
<b>Orecchiette dell'Osteria con sugo Bio di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto</b> 🍷	10€
<b>Paccheri ripieni di ricotta e mozzarella di bufala affumicata in paglia "Caseificio Barlotti di Paestum" con sugo di pomodoro, melanzane e salsa al basilico</b>	14€
<b>Mezzi Paccheri di semola di Altamura con Baccalà in crema di datterino giallo con capperi, olive leccine, basilico e prezzemolo.</b>	15€

#### SECONDI

<b>Polpette di carne al sugo e cacioricotta di masseria</b>	11€
<b>Bracioline al sugo</b>	12€
<b>Bombette di capocollo e caciocavallo con riduzione di Negroamaro e patate gratinate</b>	14€
<b>Pezzetti di cavallo al sugo</b> <i>(con peperoncino piccante su richiesta)</i>	13€
<b>Turcinieddhi di agnello arrosto con cardoncelli</b> <i>(secondo disponibilità)</i>	14€
<b>Tagliata di Scottona con rucola, pomodori e crema (o scaglie) di Parmigiano</b>	20€
<b>Pitta di patate tradizionale</b>	10€

#### CONTORNI

<b>Meloncella di Nardò, carote e sedano</b>	5€
<b>Chips artigianali di patate</b>	5€
<b>Patate gratinate</b>	5€

#### DOLCI E DESSERT DELLA CASA 6€

Coperto 2,5 € - Acqua frizzante o naturale l. 0,75 2€

*Per i nostri primi piatti utilizziamo pasta fresca all'uovo e pasta fresca fatta in casa utilizzando farina di grano duro "Senatore Cappelli" e altri grani antichi per le orecchiette e i minchiareddhi*